

van Dommelen, P., Gómez Bellard, C. and Pérez Jordà, G. (2010)  
*Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino*. In:  
Milanese, M. and Ruggeri, P. and Vismara, C. and Zucca, R. (eds.)  
L'Africa Romana. I Luoghi e le Forme dei Mestieri e della Produzione  
nelle Province Africane (Atti del XVIII Convegno di Studio, Olbia, 11-14  
Dicembre 2008). L'Africa Romana (18). Carocci, Rome, Italy, pp. 1187-  
1202. ISBN 9788843054916

<http://eprints.gla.ac.uk/48143>

Deposited on: 18 March 2011

Peter van Dommelen, Carlos Gómez Bellard,  
Guillem Pérez Jordà  
*Produzione agraria nella Sardegna punica  
fra cereali e vino*

Un presunto punto fermo nella storia economica e sociale della Sardegna punica è il ruolo generalmente assegnato all'isola di granaio delle metropoli coloniali di Cartagine e Roma durante lunghi secoli di occupazione politico-militare e di sfruttamento economico. Questa rappresentazione storica si basa in primo luogo su varie fonti letterarie: il passo più frequentemente citato è indubbiamente la famosa notizia pseudo-aristotelica (100) che ci informa su un divieto di coltivazione di alberi da frutto imposto dalle autorità cartaginesi in Sardegna. L'interpretazione generalmente accettata di questo testo di età romano-imperiale è che l'obiettivo di quest'imposizione fosse la concentrazione dell'agricoltura sarda sulla produzione cerealicola, attuata facendo letteralmente spazio ai campi di grano a scapito di altre colture. Il successo e la continuità anche in età romana di questa politica sarebbero poi comprovati da un'affermazione ciceroniana altrettanto famosa sul ruolo della Sardegna come granaio della Repubblica romana, la quale ha certamente rafforzato una rappresentazione delle terre sarde dedicate alla monocoltura cerealicola "da sempre". L'iconografia della monetazione sardo-punica con le spighe di grano viene inoltre proposta come un'ulteriore conferma di questa rappresentazione storica<sup>1</sup>.

Le implicazioni di questa supposizione vanno ben oltre il sem-

\* Peter van Dommelen, Department of Archaeology, University of Glasgow; Carlos Gómez Bellard, Departamento de Prehistoria y Arqueología, Universidad de Valencia; Guillem Pérez Jordà, Grupo de Investigación Arqueobiología, Instituto de Historia, Centro de Ciencias Humanas y Sociales, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid. Ringraziamo Andrea Roppa (Padova) per la correzione della nostra versione della relazione in lingua italiana.

1. *Haec tria frumentaria subsidia rei publicae*: Cic., *Manil.*, 12. Per una discussione delle fonti letterarie sull'agricoltura punica, quella sarda compresa, cfr. V. KRINGS, *Rereading Punic agriculture: representation, analogy and ideology in the classical sources*, in P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD (eds.), *Rural Landscapes of the Punic World*, (MMA, 11), London 2008, pp. 22-43. Per la Sardegna, cfr. L. I. MANFREDI, *La coltura dei cereali in età punica in Sardegna e Nord Africa*, «QSACO», 10, 1993, pp. 191-218.

plice uso del suolo nei tempi punici e romani, perché la notizia pseudo-aristotelica in particolare è stata usata per affermare una visione storica del dominio cartaginese come un forte potere coloniale. In questa visione, il passo è testimone di una gestione territoriale centralizzata e interventista da parte cartaginese e dimostra che la metropoli nord-africana mantenesse un diretto potere coloniale sui territori d'oltremare. Mentre non c'è nessun motivo per mettere in dubbio il semplice fatto che la Sardegna esportava grano e che Cartagine ne approfittava, come nel caso del grano usato per pagare mercenari cartaginesi in Sicilia (Diodoro Siculo, XI, 20), l'assenza di dettagli contestuali nella notizia letteraria e la mancanza di attendibili evidenze archeologiche sulla produzione agraria in Sardegna non permettono in realtà tali ricostruzioni specifiche che finiscono per essere alquanto fantasiose<sup>2</sup>.

Il recente e rapido sviluppo di studi archeologici degli ambiti rurali punico-romani in Sardegna e nel mondo punico permette ora una prospettiva diversa sulle tematiche rurali e coloniali che comincia a compromettere le suddette ipotesi e supposizioni, se non addirittura a capovolgerle. Dati significativi sull'insediamento e sulle attività produttive nelle campagne sarde in età punico-romana sono stati raccolti da progetti di ricognizioni sistematiche di superficie e da scavi stratigrafici di contesti rurali, che permettono ora studi mirati sui modi e sulle forme organizzative della produzione agraria nella Sardegna punica<sup>3</sup>.

In questa relazione ci soffermeremo in primo luogo sul recente ritrovamento dei resti di un'installazione vinicola, scoperta nella campagna terralbese nella provincia di Oristano. Una rapida rassegna di installazioni vinicole in Sardegna e altrove nel mondo punico ci permetterà alcune riflessioni sull'articolazione economico-sociale del mondo rurale nella Sardegna punica.

2. L'interpretazione più azzardata è sicuramente quella proposta da M. GRAS, *Trafics Tyrrhéniens archaïques*, (BEFAR, 258), Roma 1985, pp. 222-6, che viene severamente criticata da V. KRINGS, *Carthage et les Grecs c. 580-480. Textes et histoire*, Leiden 1998, pp. 33-91.

3. Cfr. ora VAN DOMMELEN, GÓMEZ BELLARD (eds.), *Rural Landscapes of the Punic World*, cit., in part. il cap. 7 di P. VAN DOMMELEN, S. FINOCCHI, *Sardinia: diverging landscapes*, pp. 159-201.

### La fattoria punica di Truncu 'e Molas

La campagna terralbese è situata nella Sardegna centro-occidentale, sulla sponda meridionale del golfo di Oristano ed è dominata dai fiumi Mannu e Mógoro. Gran parte della zona fu in origine bassa e umida, ma un'ampia dorsale sabbiosa fra i letti dei due fiumi fu densamente occupata in età punica e romana da insediamenti rurali di piccole e medie dimensioni. A breve distanza da quest'area, sulla riva meridionale del Riu Mannu e dello stagno di Santa Maria, si trovano i resti del borgo di *Neapolis*, che fu già fondato in età fenicia e che evidentemente costituì il principale centro di riferimento del Terralbese (FIG. 1).

Il sito punico di Truncu 'e Molas fu segnalato per la prima volta nel 1994 e indagini intensive furono eseguite nel 2003 e 2004 con sistematiche raccolte di superficie, prospezioni geofisiche e lo scavo stratigrafico di un saggio esplorativo. Queste indagini condussero alla conclusione che si trattava di una fattoria di età punica databile fra l'inizio del v secolo e il I secolo a.C. e che il sito sembrava abbastanza ben conservato, in particolare una prima fase collocabile intorno al IV secolo a.C. Questa situazione presentava perciò una rara occasione per indagare un sito rurale associato con la prima fase del sistema insediativo rurale in Sardegna del tardo v e IV secolo a.C., perché gli insediamenti rurali punici finora scavati in Sardegna e altrove, in particolare a Ibiza, sono assai più tardi, spesso di età romano-repubblicana<sup>4</sup>. Nell'estate del 2007 il sito fu pertanto scavato in estensione sotto la direzione di chi scrive in stretta collaborazione con Carlo Tronchetti, in una missione congiunta delle Università di Glasgow (Scozia) e Valencia (Spagna)<sup>5</sup>.

4. Le precedenti indagini a Truncu 'e Molas sono discusse da P. VAN DOMMELEN, L. SHARPE, K. McLELLAN, *Insediamento rurale nella Sardegna punica: il progetto Terralba (Sardegna)*, in *L'Africa romana* XVI, pp. 153-73; per *Neapolis* cfr. ora E. GARAU, *Da Qrthdsht a Neapolis. Trasformazioni dei paesaggi urbano e periurbano dalla fase fenicia alla fase bizantina*, (Studi di Storia Antica e di Archeologia, 3), Ortacesus 2007.

5. Ringraziamo i successivi soprintendenti Vincenzo Santoni, Giovanni Azzena e Fulvia Lo Schiavo, che hanno diretto l'ufficio cagliaritano negli ultimi anni, e la dottoressa Emerenziana Usai per avere facilitato la parte ufficiale del progetto. Non avremmo potuto realizzare questo scavo senza l'appoggio continuo dei nostri amici terralbesi dell'associazione culturale SELAS, in particolare Sandro Perra e Gino Artudi, e Giuseppina Tilotta. Ringraziamo anche il Comune di Terralba e il proprietario del terreno indagato, sig. Antonio Carta, per la loro disponibilità. Il progetto è stato finanziato dalla British Academy, l'Institut de Patrimoine Historico Español del Ministerio de Cultura e la Carnegie Trust for the Universities of Scotland.

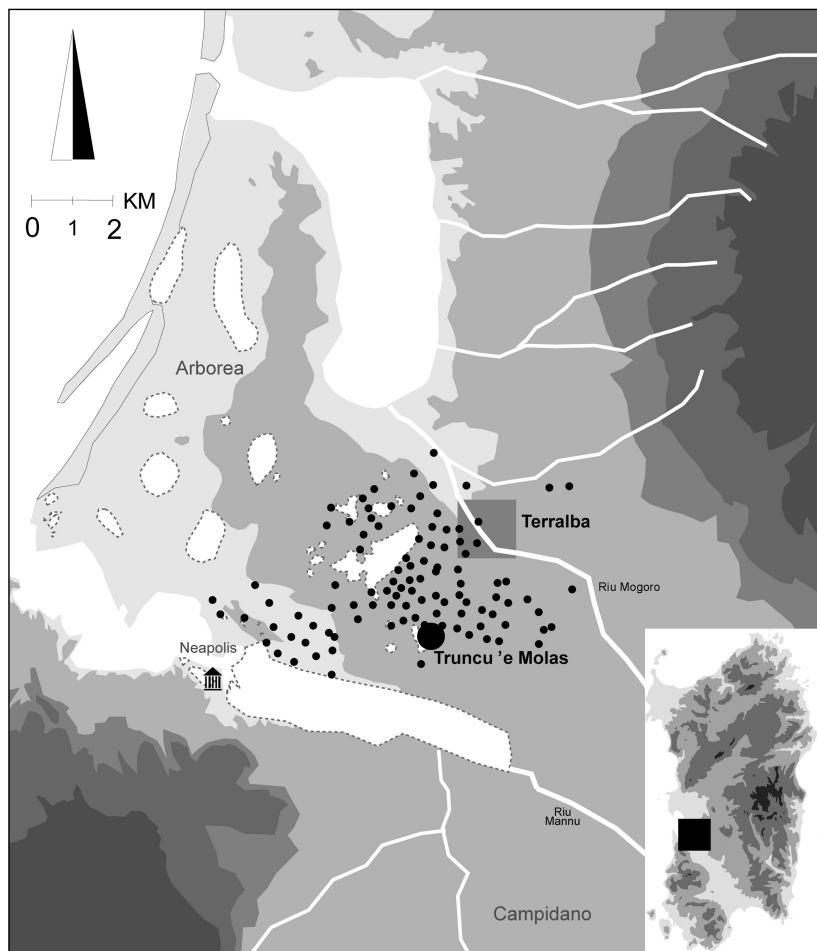


Fig. 1: Carta della Sardegna centro-occidentale con indicazione dei principali siti di età punica e dei siti discussi nel testo.

Sfruttando le indicazioni delle prospezioni geofisiche, lo scavo interessò una superficie complessiva di circa 1.000 m<sup>2</sup> in un unico saggio posizionato in coincidenza delle anomalie geofisiche e della maggior parte dei reperti presenti in superficie. Dopo aver tolto lo strato superiore di terra smossa dai recenti lavori agricoli, risultò che il sito era assai danneggiato da scassi recenti e che l'antico livello di calpestio della fattoria non si era conservato. Fu chiaro infine che solo alcune fondazioni di muri e varie strutture in origine parzialmente o interamente sotterranee erano rimaste in loco.



Fig. 2: Le due strutture principali messe in luce a Truncu 'e Molas: a) i due pozzi d'acqua; b) i due bacin.

Ciò nonostante, le evidenze riscontrate sono consistenti e, grazie ai meticolosi metodi di scavo e documentazione, i dati raccolti ragguardevoli. In tutto, si sono documentate sei strutture più o meno coerenti, una grande quantità di reperti mobili, per lo più ceramici ma anche di altri materiali, e una rilevante collezione di (macro)resti archeobiologici. Fra le strutture, spiccano soprattutto due pozzi d'acqua, i quali non solo rappresentano l'elemento più consistente e cospicuo sopravvissuto, ma hanno anche permesso la conservazione di numerosi reperti ceramici e ferrosi, nonché di una consistente collezione di ossa di animali, spine di pesce, molluschi, semi e carboncini (FIG. 2a)<sup>6</sup>. Altrettanto importante, specie con riguardo alla nostra tematica, sono due vasche rettangolari di misure pressoché uguali (0,90 × 1,40 m), ambedue coperte da vari strati di intonaco (cocciopesto) a funzione impermeabilizzante (FIG. 2b).

Lasciando da parte gli strati sconvolti dall'aratro, sono stati recuperati oltre 10.000 reperti nelle unità stratigrafiche attendibili. L'80% di essi sono frammenti ceramici, tuttora in corso di studio. La catalogazione e una classificazione preliminare dei manufatti diagnostici hanno comunque precisato che la fattoria fu occupata dallo scorcio del IV secolo a.C. ad almeno la metà del II secolo a.C. Come le raccolte di superficie avevano già indicato, sono particolarmente numerose le anfore da trasporto, per lo più di produzione locale, in forme puniche. Fra i materiali ferrosi recuperati dai pozzi spiccano parte di una lama di sega e due falchetti.

I resti archeobiologici raccolti con la setacciatura e flottazione di tutte le unità stratigrafiche ben conservate comprendono ossa d'animali, spine di pesce, gusci, carboncini e semi. Le puntuali analisi eseguite da specialisti spagnoli danno un'ottima idea delle risorse locali sfruttate dagli abitanti della fattoria, che includono prodotti sia marini, come molluschi e diverse specie di pesce, sia di montagna, come corno di cervo e vari tipi di legna<sup>7</sup>. Significati-

6. Due notizie preliminari dello scavo furono date da P. VAN DOMMELEN, C. GÓMEZ BELLARD, C. TRONCHETTI, *La excavación de la granja púnica de Truncu 'e Molas (Terralba, Cerdeña)*, «Saguntum», 39, 2007, pp. 179-83 e da IDD., *The Punic farmstead at Truncu 'e Molas (Sardinia, Italy): excavations 2007*, «Antiquity», 82, 2008, <http://antiquity.ac.uk/ProjGall/vandommelen1>. In attesa della pubblicazione definitiva, cfr. ora IDD., *Insediamiento rurale e produzione agraria nella Sardegna punica: la fattoria di Truncu 'e Molas (Terralba, OR)*, in C. DEL VAIS (a cura di), *Scritti in memoria di Giovanni Tore*, Oristano 2009.

7. Ringraziamo i colleghi Ricard Marlasca Martín (Barcelona), María Sagrario Carrasco Porras (Valencia), Yolanda Carrión Marco (Rennes/Valencia) e Juanvi Mo-

va è la completa assenza di cereali, dato assai anomalo ma che va forse messo in relazione con i suoli sabbiosi del Terralbese, che sono poco adatti alla coltivazione di cereali.

### **L'installazione e la produzione vinicola a Truncu 'e Molas**

I due bacini rettangolari messi in luce erano accuratamente posizionati con i lati corti combacianti e orientati sud-ovest/nord-ovest a un livello di 30-40 cm sotto il presumibile livello di calpestio della fattoria (FIG. 2b). Essendo di dimensioni praticamente uguali, costituivano evidentemente un'unica installazione; la copertura e la rifinitura del fondo e delle pareti dei bacini con vari strati di cocciopesto e un intonaco più fine indicano che servivano alla lavorazione di liquidi. Una bassa depressione di circa 15 cm di diametro in uno dei bacini doveva essere funzionale alla raccolta di impurità presenti nel liquido. Ambedue hanno attualmente altezza 10-15 cm, ma è plausibile che in origine fossero più alti; sembrerebbe compatibile con le misure dei bacini un'altezza intorno ai 50-80 cm, e quindi la capacità di contenuto di ciascuno di essi risulterebbe pari a circa 1 m<sup>3</sup>.

Benché siano d'aspetto molto simile, i due bacini furono creati in modo ben diverso. Il bacino posto a sud-ovest è stato ricavato da un unico blocco calcareo, poi impermeabilizzato con vari strati di intonaco. Una rottura della parte inferiore su uno dei lati corti suggerisce che il bacino fu riutilizzato, ma è impossibile dire se il suo primo impiego fosse già a Truncu 'e Molas o se qui fosse stato portato dopo un uso in un altro luogo. L'altro bacino fu invece lavorato sul posto ed è delimitato da pietre naturali posizionate con cura: il fondo e le pareti sono quindi stati modellati in cocciopesto e ricoperti di strati di un intonaco fine. Questo bacino non può aver fatto parte di nessun'altra installazione.

L'interpretazione di questi due bacini come parte di un impianto vinicolo – più precisamente una pigiatrice (o pressa) – si basa in primo luogo sull'insieme di queste caratteristiche, che trovano paralleli precisi in altri luoghi nel Mediterraneo, e che suggeriscono che i due bacini abbiano funzionato come recipienti per raccogliere e separare il mosto e le vinacce (si veda *infra*). La spremitura sarebbe stata praticata in altri due bacini posti più in alto e non



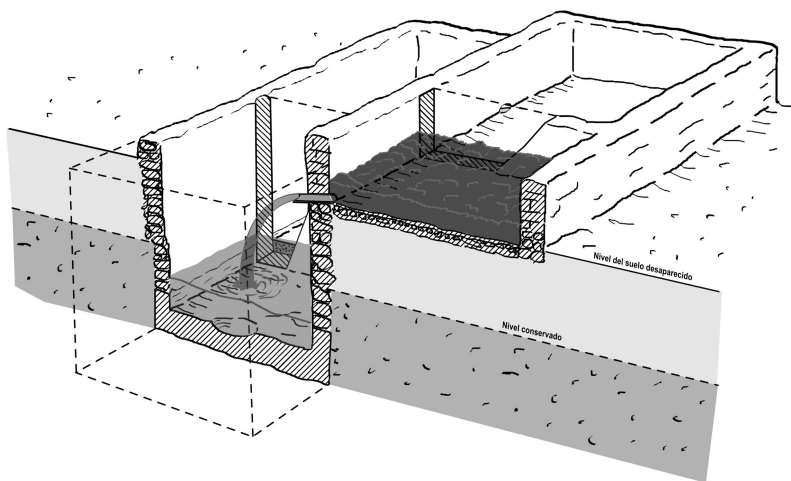


Fig. 3: Ricostruzione grafica dell'impianto vinicolo (pigiatoio) di Truncu 'e Molas (disegno di E. Díes Cusi).

conservati a Truncu 'e Molas, dai quali il liquido fuoriusciva nei due bacini scoperti *in situ* (FIG. 3).

Che si tratti di un'installazione che fu di fatto utilizzata per la pigiatura di uva è confermato dalla presenza di pochi vinaccioli di *Vitis vinifera* nelle unità stratigrafiche direttamente associate con i due bacini (FIG. 4b). Tali vinaccioli sono presenti in quasi tutti i contesti campionati e rappresentano inoltre l'unica specie coltivata, tranne un solo seme di barbabietola (*Beta vulgaris*), il che suggerisce che la viticoltura costituisce la primaria attività produttiva a Truncu 'e Molas. Un'ulteriore conferma che gli abitanti di Truncu 'e Molas erano dediti alla produzione vinicola è data dai due falcetti ritrovati nello strato di riempimento dei pozzi d'acqua, perché sono entrambi di un tipo specifico e delle misure idonee per la potatura di alberi da frutto, compresa la vite; un termine più adatto per questi attrezzi tecnici sarebbe perciò "roncola" (FIG. 4a)<sup>8</sup>.

Impianti per la pigiatura dell'uva del tipo dei due bacini comunicanti a quota distinta sono ampiamente attestati nel Mediterraneo

8. J.-P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*, (Collection des Hespérides), Paris 2004, p. 26.

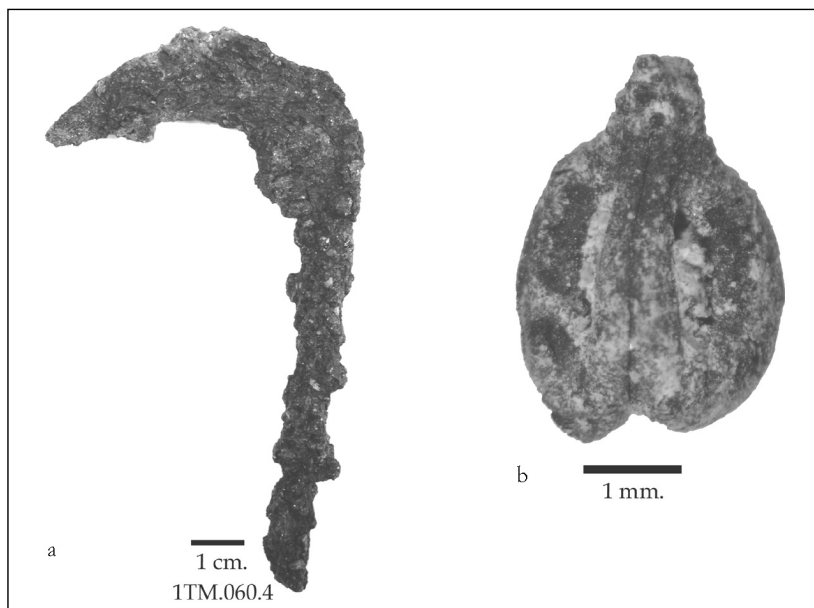


Fig. 4: a) Una delle due falcette o roncole trovate a Truncu 'e Molas; b) una macro-fotografia di uno dei vinaccioli di *vitis vinifera* recuperati intorno ai due bacini.

antico e moderno in contesti sia rurali che urbani e offrono una solida base per la ricostruzione proposta per Truncu 'e Molas. Esistono tuttavia non poche varianti di questo tipo generico che denotano influssi culturali piuttosto che tecnologie diverse e più o meno efficienti<sup>9</sup>. Installazioni di legno smontabili e portabili, come quelle raffigurate su vasi attici, sembrano essere preferite nel mondo greco, e l'uso di recipienti ceramici portabili (ziri o *pithoi*) per la raccolta del mosto – e forse anche per la stessa vinificazione – potrebbe spiegare la frequente presenza di numerosi frammenti di

9. Pigiatoi di questo tipo vengono chiamati «simple (treading) installations» da R. FRANKEL, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, (JSOT/ASOR Monographs, 10), Sheffield 1999, pp. 51-9, che considera anche la distribuzione mediterranea dei vari tipi di installazioni vinicole (pp. 176-7). Una discussione dettagliata sulla funzione di tali installazioni è offerta da C. GÓMEZ BELLARD, P. GUÉRIN, G. PÉREZ JORDÀ, *Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne pré-romaine*, in M. C. AMOURETTI, J.-P. BRUN (éds.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, (BCH, suppl. 26), Athens-Paris 1993, pp. 379-95, in part. pp. 390-3.

*pithoi* in siti rurali greci<sup>10</sup>. Il ritrovamento di un *pithos* interrato e associato a vinaccioli nella fattoria etrusca di Podere Tartuchino (Semproniano, Grosseto) spinge a credere che gli Etruschi adottarono questa tradizione per produrre vino<sup>11</sup>. Nel Vicino Oriente e nel mondo fenicio-punico del Mediterraneo occidentale, invece, si preferirono artefatti piuttosto permanenti come vasche di varie forme costruite o scavate nella roccia, che spesso si trovano all'aperto in luoghi isolati nella campagna. Non mancano tuttavia contesti greci con bacini scavati nella roccia<sup>12</sup>.

Nel mondo fenicio-punico del Mediterraneo occidentale e nelle regioni limitrofe troviamo esclusivamente vasche di forma (sub)rettangolare per la pigiatura dell'uva, sia scavati nella roccia che costruiti in terra o pietra. Grandi ziri per lo stoccaggio mancano del tutto, presumibilmente perché la prima fermentazione si svolgeva nelle stesse vasche. La costante presenza di anfore suggerisce che il processo di vinificazione veniva completato in anfore.

I bacini rettangolari costruiti in pietra e rivestiti di intonaco di Truncu 'e Molas rientrano evidentemente in questa tradizione fenicio-punica. Questa ipotesi viene confermata dal fatto che i riscontri più stretti per i bacini di Truncu 'e Molas si trovano nel mondo punico, fra cui nella stessa Sardegna, e nelle zone della Penisola iberica sotto influenza punica. L'impianto più antico di questo tipo è localizzato per l'appunto nella Penisola iberica: si tratta del sito dell'Alt di Benimaquía (Alicante) che ha restituito quattro

10. Come propone per la lavorazione di olive, almeno per l'età preromana, L. FOXHALL, *Olive Cultivation in Ancient Greece; Seeking the Ancient Economy*, Oxford 2007, p. 202.

11. Le evidenze italiane sono discusse da BRUN, *Archéologie du vin*, cit., pp. 159-86; ID., *Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del torchio nel Mediterraneo occidentale*, in A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Etruria. Atti del convegno internazionale di studi (Scansano, 9-10 settembre 2005)*, (Progetto VINUM), Siena 2007, pp. 55-67, in part. pp. 56-8. Per Podere Tartuchino cfr. I. ATTOLINI, P. PERKINS, *An Etruscan farm at Podere Tartuchino*, «PBSR», 60, 1992, pp. 71-134, in part. pp. 120-2; P. PERKINS, *Production and distribution of wine in the Etruscan Albegna valley*, in CIACCI et al., *Archeologia della vite*, cit., pp. 185-90.

12. Per esempio, la fattoria siciliana di Contrada Priorato (Butera; IV a.C.): è significativo che possedeva comunque anche un ambiente con *pithoi* interrati, apparentemente per lo stoccaggio e/o la prima fermentazione; le piccole dimensioni rendono la pigiatrice, peraltro di forma circolare, poco adatta a tale uso: C. VANDERMERSCH, *Vins et amphores de grand Grèce et de Sicile IV<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> s. avant J.-C.*, Napoli 1994, p. 100; BRUN, *Archéologie du vin*, cit., pp. 168-9.

bacini semirettangolari messi in associazione ad un deposito organico di oltre 7.000 vinaccioli e a un numero notevole di anfore locali e fenicie. Il complesso si data ai primi decenni del VI secolo a.C.<sup>13</sup>. Ciò che distingue questi bacini da quelli di Truncu 'e Molas è che sono fatti in argilla cruda e rivestiti di argilla, calce o gesso, una caratteristica delle presse in contesti iberici anche di epoche successive<sup>14</sup>. Mancano finora testimonianze chiare dal Maghreb e dalla Sicilia punica<sup>15</sup>.

Esistono tuttavia due confronti precisi dei bacini terralbesi nella Penisola iberica. Nei siti dell'Illeta dels Banyets (Alicante) e di Las Cumbres (Cádiz) sono stati scoperti bacini rettangolari comunicanti interamente ricoperti con vari strati di intonaco per renderli impermeabili. Il primo sito è un piccolo insediamento portuario, con una zona industriale riservata alla produzione di anfore databile al V-inizio III secolo a.C.; questo ha restituito tre installazioni molto simili a quella di Truncu 'e Molas, una delle quali in un ottimo stato di conservazione, dato che sono rimasti sia il bacino inferiore che la vasca superiore, peraltro notevolmente più grande. Il ritrovamento di vinaccioli conferma l'interpretazione dei bacini come pigiatrici (FIG. 5). Nonostante l'insediamento dell'Illeta dels Banyets vada considerato iberico nel suo insieme, non mancano elementi punici, fra i quali lo stesso impianto vinicolo, che rimandano agli intensivi e durevoli contatti con il mondo fenicio-punico di questa zona<sup>16</sup>. Il sito di Las Cumbres è invece di chiara origine punica, ma si distingue dagli altri insediamenti rurali per la sua maggiore estensione (3 ha). L'area scavata (1.500 m<sup>2</sup>) ha sco-

13. Questa ipotesi viene proposta da BRUN, *Le tecniche di spremitura*, cit., pp. 57-8, anche se mancano del tutto contesti di ambito fenicio; cfr. anche FRANKEL, *Wine and Oil Production*, cit., pp. 157-8. Per l'Alt di Benimaquí cfr. GÓMEZ BELLARD, GUÉRIN, PÉREZ JORDÀ, *Témoignage*, cit., pp. 382-8.

14. G. PÉREZ JORDÀ, *La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el mundo ibérico*, in C. MATA PARREÑO, G. PÉREZ JORDÀ (eds.), *Ibers. Agricultors, artesans i comerciants. III reunió sobre economia en el món ibèric*, (Saguntum Extra, 3), Valencia 2000, pp. 47-68.

15. J. GREENE, *The Beginnings of Grape Cultivation and Wine Production in Phoenician-Punic North Africa*, in P. MCGOVERN, S. FLEMING, S. KATZ (eds.), *The Origins and Ancient History of Wine*, (Food and Nutrition in History and Anthropology, 11), Luxembourg 1995, pp. 311-22; BRUN, *Archéologie du vin*, cit., pp. 187-91. Una possibile installazione vinicola di epoca ellenistica in Sicilia è stata scavata a Rocca d'Entella, ma mancano purtroppo dettagli: VANDERMERSCH, *Vins et amphores*, cit., p. 36.

16. PÉREZ JORDÀ, *La conservación*, cit.; M. OLCINA DOMÉNECH, *La Illeta dels Banyets, el Tossal de Manises y la Serreta*, in L. ABAD CASAL, F. SALA SELLES, I. GRAU MIRA (eds.), *La Contestania Ibérica, treinta años después*, Alicante 2005, pp. 147-77.



Fig. 5: L'impianto vinicolo (pigiatoio), parzialmente restaurato, all'Illeta dels Banyets (El Campello, Alicante).

perto un unico edificio di 38 ambienti organizzati in una decina di case di 3-4 stanze e alcuni cortili. Il complesso fu occupato e utilizzato tra i decenni finali del IV secolo a.C. e l'intero III secolo a.C. Due delle case (ambienti IX e XIV) comprendono vari bacini posti a quote diverse e comunicanti fra di loro. L'elevato numero di anfore puniche e la marcata presenza di vinaccioli in vari strati del sito, anche se non in associazione con i bacini, suggeriscono lo svolgimento di attività vinicole nel sito e l'uso dei bacini per la pigiatura dell'uva<sup>17</sup>.

### Le evidenze sarde

In Sardegna, le evidenze sono assai più scarse e meno esplicite rispetto a quelle iberiche. Non mancano le indicazioni che l'uva fosse presente in Sardegna già in età preistorica, ma dimostrano solo che l'isola rientrava tra le aree di diffusione naturale della vite silvestre. Le origini della trasformazione dell'uva in vino continuano invece a perdersi «nel passato mitico dell'isola»<sup>18</sup>, visto che la più

17. D. RUIZ MATA, *El vino en época prerromana en Andalucía occidental*, in S. CELESTINO PÉREZ (ed.), *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera 1995, pp. 157-212, in part. pp. 170-2 e 196-204; D. RUIZ MATA, A. M. NIVEAU DE VILLEDARY, *La zona industrial de La Cumbres y la cerámica del s. III a.n.e. (Castiello de Doña Blanca – El Puerto de Santa María, Cádiz)*, in XXIV Congreso Nacional de Arqueología, Cartagena 1997, Murcia 1999, pp. 125-31.

18. L'espressione è di P. RUGGERI, *La viticoltura nella Sardegna antica*, in *Africa ipsa parens illa Sardiniae: studi di storia antica e di epigrafia*, (Pubblicazioni del Dipar-



Fig. 6: Dettaglio dei due bacini di arenaria nel “laboratorio enologico 2” del nuraghe Arrubiu (Orroli: ricostruzione attuale sul sito).

antica attestazione sicura di un impianto vinicolo è costituita dalle due installazioni di età romana ritrovate nel nuraghe Arrubiu (Orroli, Cagliari) – ora superata da quella di Truncu 'e Molas.

È tuttavia significativo che queste due installazioni rientrano nella tipologia punica dei bacini rettangolari comunicanti. Si noti inoltre che le quattro vasche degli impianti sono tutte di pietra, ricavate da un blocco di calcare o arenaria e che in ambedue i “laboratori enologici” il bacino inferiore e più piccolo fu parzialmente interrato, il che rappresenta evidentemente uno specifico confronto con il contesto di Truncu 'e Molas (FIG. 6). La presenza di vinaccioli conferma l'uso delle installazioni per la produzione di vino. I due ambienti produttivi, comprese le due installazioni, furono costruiti nel II secolo a.C., anche se gli spazi rimasero in uso fino al V secolo d.C.<sup>19</sup>.

timento di Storia dell'Università di Sassari, 33), Sassari 1999, pp. 131-49, in part. p. 131, che dedica infatti gran parte della sua discussione a testimonianze letterarie. Vinaccioli in contesti preistorici, databili all'età del Bronzo Finale e del Ferro (dal XII secolo a.C. in poi), si conoscono da vari nuraghi: C. BAKELS, *Plant Remains from Sardinia, Italy, with Notes on Barley and Grape*, «Vegetation History and Archaeobotany», 11, 2002, pp. 3-8; i semi più antichi in un contesto coloniale provengono dalla necropoli fenicia di Monte Sirai: P. BARTOLONI, *Tracce di coltura della vite nella Sardegna fenicia*, in *Stato, economia, lavoro nel Vicino Oriente antico*, (Istituto Gramsci Toscano, Seminario di Orientalistica Antica), Milano 1988, pp. 410-3.

19. Sono anche presenti un contrappeso e una possibile base di torchio, che for-

Un confronto altrettanto interessante è l'impianto dell'ambiente XIX della fattoria punica di S'Imbalconadu nell'entroterra di Olbia. Si tratta di due vasche rettangolari di ca  $2 \times 2$  m uno accanto all'altro, che sovrastano due bacini ovali (ca  $1,80 \times 1,20$  m) a una quota più bassa (FIG. 7). Ogni bacino comunicava con la vasca sottostante attraverso una canaletta in calcare, in parte sporgente come quella della vasca del nuraghe Arrubiu (FIG. 6). Sia i due bacini che le due vasche erano costruite in piccole pietre granitiche locali. Ambedue le vasche inferiori erano rivestite con intonaco di malta sulle pareti e con *opus signinum* sul fondo, mentre non si è conservata nessuna traccia del rivestimento dei bacini rettangolari. Benché l'assenza di analisi archeobotaniche non permetta di stabilire con certezza l'uso dell'impianto, le misure dei bacini e delle vasche fanno supporre che servirono in primo luogo alla pigiatura dell'uva. La fattoria fu occupata fra la metà del II secolo a.C. e la prima parte del secolo successivo e offre perciò un ottimo riferimento per il contesto di Truncu 'e Molas, con il quale ha in comune l'accostamento di due installazioni e il modo di costruzione<sup>20</sup>.

La variante tipologica delle vasche scavate nella roccia è infine anch'essa rappresentata in Sardegna dalle vasche rettangolari documentate in località S'Abba Druche (Bosa). Si tratta di tre installazioni di due vasche a quota diversa e comunicanti fra di loro, probabilmente in uso negli ultimi secoli a.C. In assenza di dati archeobotanici, la loro interpretazione è difficile, anche se è chiaro che rientrano nella tipologia di vasche scavate nella roccia scoperte in (o provenienti da) varie zone del Mediterraneo. Un'apertura nella parete di uno dei bacini superiori è comunque identificabile come possibile attacco di una leva di torchio, che potrebbe essere servito per spremere le vinacce dopo la pigiatura dell'uva nello stesso posto. Considerate anche le loro dimensioni notevoli, è plausibile un'interpretazione delle vasche come impianto vinicolo<sup>21</sup>.

se rappresentano un'installazione più tarda (di epoca imperiale?). È comunque ben possibile che questa fosse usata per la produzione di olio, perché la presenza di vari utensili dimostra che i due ambienti furono utilizzati per diverse attività produttive: F. LO SCHIAVO, M. SANGES, *Il nuraghe Arrubiu di Orroli*, (Guide e Itinerari, 22), Sassari 1994, pp. 75-7.

20. A. SÂNCIU, *Una fattoria d'età romana nell'agro di Olbia*, (Pubblicazioni del Dipartimento di Storia dell'Università degli Studi di Sassari, 32), Sassari 1997: per una descrizione dell'ambiente, cfr. pp. 50-8 e per l'interpretazione degli spazi e degli elementi ivi riscontrati pp. 160-6.

21. M. C. SATTA, *S'Abba Druche: un insediamento produttivo a Bosa. Relazione*

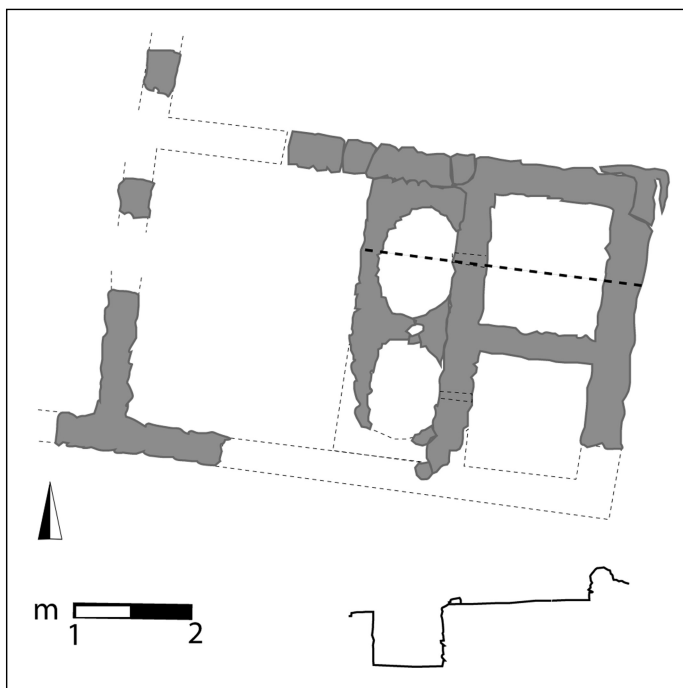


Fig. 7: Pianta della doppia installazione produttiva nell'ambiente XIX della fattoria punica di S'Imbalconadu (Olbia) (da Sanciu, *Una fattoria*, cit., fig. 22).

## Conclusioni

I due bacini di Truncu 'e Molas trovano pertanto solidi confronti sia nella stessa Sardegna sia nel contesto più ampio del mondo punico. I riscontri notati riguardano il posizionamento dei bacini, la loro forma, le misure e i modi di costruzione, compreso in particolare il tipo di rivestimento per renderli impermeabili. Indispensabile rimane tuttavia la conferma dei dati di analisi archeobotaniche, che nel caso di Truncu 'e Molas hanno inequivocabilmente dimostrato la lavorazione dell'uva, convalidando perciò la funzione dei due bacini come gli ele-

preliminare, in *L'Africa romana* x, pp. 949-59; M. C. SATTÀ, *S'Abba Druche: un insediamento rustico a poche miglia da Bosa*, Bosa 1996. Per il possibile torchio, si veda la situazione analoga di uno dei bacini documentati a Solana de las Pilillas nella Penisola iberica nel territorio di *Kelin* (Requena): PÉREZ JORDÀ, *La conservación*, cit., pp. 59-60; BRUN, *Archéologie du vin*, cit., pp. 5-36.



menti inferiori di una doppia pigiatrice. Le due roncole ritrovate nel sito supportano infine ulteriormente quest'interpretazione.

Le implicazioni di questa conclusione ci riportano alla questione della produzione agraria nella Sardegna punica. Una prima osservazione a questo riguardo è che la produzione vinicola di Truncu 'e Molas ben si adatta ai suoli sabbiosi del Terralbese, poco adeguati alla coltivazione di cereali e invece particolarmente adatti alla viticoltura – come dimostra la grande vocazione vinicola della zona in secoli recenti<sup>22</sup>. La densa occupazione rurale della dorsale sabbiosa di Terralba in epoca punico-romana porta inoltre a pensare che l'impianto vinicolo di Truncu 'e Molas non sia un caso isolato. Prendendo in considerazione poi l'elevata percentuale di materiali fini e di importazione presenti in questi siti rurali, nonché il fatto che il Terralbese fu una zona produttrice di anfore puniche e che si riscontrano cospicue quantità di tali contenitori nella zona, sembra di fatto lecito supporre che la viticoltura giocasse un ruolo fondamentale nell'economia di almeno quest'area<sup>23</sup>.

Se i risultati di uno o due scavi certamente non bastano per concludere che la Sardegna punica produceva ed esportava vino su vasta scala, essi invece inducono a dire che l'ipotesi delle campagne sarde dominate da una monocultura cerealicola in età punica sia poco credibile e vada pertanto abbandonata. Vogliamo piuttosto rilevare che la notevole diversità degli insediamenti rurali sardi in epoca punica – così come le indagini archeologiche dell'ultimo decennio stanno mettendo in luce – corrisponde a una varietà produttiva altrettanto significativa<sup>24</sup>. Di fatto sta emergendo un quadro archeologico del territorio sardo molto meno omogeneo di quanto si pensasse dove si rintracciano radici culturali diverse e tradizioni di vita e di lavoro ben distinte.

22. M. C. SORU, *Terralba. Una bonifica senza redenzione. Origini, percorsi, esiti*, (Studi Storici Carocci), Roma 2000, pp. 162-88.

23. Per la produzione e distribuzione di anfore puniche nel Terralbese, cfr. P. VAN DOMMELEN, *Insediamento rurale ed organizzazione agraria nella Sardegna centro-occidentale*, in C. GÓMEZ BELLARD (ed.), *Ecobistoria del paisaje agrario. La agricultura fenicio-púnica en el Mediterráneo*, Valencia 2003, pp. 129-49.

24. Si veda nota 3.